



## Máquina pasapomodoro monofásica inox con grupo de molienda y sistema extraíble – 160 kg/h – 400×250×500 mm

**MODELO: 12S-MNIXPP**

**Dimensiones externas**  
L 400 x P 250 x A 500 mm

**738,00 € + IVA**



En stock



|                                                        |                                |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>                            | L 400 mm x P 250 mm x A 500 mm |
| <b>Inversión de la marcha</b>                          | No                             |
| <b>Potencia</b>                                        | 0,75 KW                        |
| <b>Peso neto</b>                                       | 21 kg                          |
| <b>Alimentación eléctrica</b>                          | 230 V/ 1 N/ 50 Hz              |
| <b>Producción horaria</b>                              | 100 - 160 kg                   |
| <b>Producción horaria de la picadora de carne KG/h</b> | 160 Kg/h                       |

|                                        |                                                                                                                            |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Medidas de la boca</b>              | Ø 52 mm                                                                                                                    |
| <b>Disponibilidad</b>                  | En Stock                                                                                                                   |
| <b>Equipamiento de serie</b>           | sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros de 6 mm de diámetro), cuchillo de acero inoxidable autoafilable |
| <b>Tipo rallador/picadora</b>          | Simple                                                                                                                     |
| <b>Tensión de la picadora de carne</b> | Monofásica - 230 V                                                                                                         |
| <b>Normative</b>                       | CE                                                                                                                         |

### Descripción

#### Máquina pasapomodoro y tritacarne profesional monofásica – 160 kg/h.

La máquina pasapomodoro eléctrica profesional monofásica con tritacarne es un equipo **multifunción** diseñado para la **transformación profesional del tomate y de la carne**. Gracias a su **estructura en aluminio pulido**, a la **tolva en acero inoxidable** y al **grupo de molienda con sistema interno extraíble en acero inox AISI 304** (tornillo sin fin y placa perforada), garantiza **máxima higiene, robustez y facilidad de limpieza**, ideal para un uso intensivo.

Con alimentación **monofásica**, es perfecta para **laboratorios alimentarios, carnicerías, gastronomías, restaurantes, agroturismos, empresas agrícolas y productores de conservas** que necesitan altas prestaciones sin disponer de instalación trifásica.

Con una capacidad productiva de **100–160 kg/h**, permite trabajar grandes cantidades de producto manteniendo **calidad y continuidad operativa**.

El **grupo de molienda completamente extraíble** en acero inox AISI 304 permite una limpieza rápida y precisa, reduciendo los tiempos de mantenimiento y garantizando **altos estándares higiénicos**, indispensables en las actividades profesionales del sector alimentario. El acero inox AISI 304 asegura además **alta resistencia a la corrosión**, a los ácidos alimentarios y al desgaste.

La canaleta del pasapomodoro **separa la pulpa de pieles y semillas**, filtrándola de manera eficaz.

### Características técnicas

- **Estructura robusta** en aluminio pulido.
- **Tolva redonda** en acero inox para máxima higiene alimentaria.
- **Grupo de molienda extraíble** en acero inox AISI 304, fácil de desmontar y limpiar.
- **Boca de entrada de carne Ø 52 mm.**
- **Reductor con engranajes en baño de aceite** para una transmisión fiable, silenciosa y duradera.
- **Sistema de molienda Enterprise** con **placa inox Ø 6 mm.**
- **Cuchilla inox autoafilante.**
- **Alimentación monofásica.**
- **Producción horaria: 100–160 kg/h.**
- **Palo prensador incluido.**

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.